

§ 4

Die DKMZ hat dem Ministerium der Finanzen —
 BPreiskontrollamt — die zweckgebundene Verwen-
 dung der gemäß § 1 erhobenen Beträge nachzuwei-
 sen, wobei sie den Grundsatz sparsamster Wirt-
 schaftsführung zu beachten hat.

§ 5

(1) Diese Durchführungsbestimmung tritt mit ihrer
 Verkündung in Kraft.

(2) Soweit die DKMZ Beträge der in den §§ 1
 und 2 genannten Art bereits erhoben hat, gelten die
 Vorschriften dieser Durchführungsbestimmung ent-
 sprechend.

Berlin, den 20. Mai 1950

Ministerium der Finanzen

Dr. L o c h
 Minister

Erste Durchführungsbestimmung
zur Preisverordnung Nr. 47 — Festsetzung der
Preise für Schlachtvieh, welches der Pflicht-
ablieferung unterliegt.

Vom 20. Mai 1950

Zur Durchführung der Preisverordnung Nr. 47
 vom 30. März 1950 — Verordnung über die Fest-
 setzung der Preise für Schlachtvieh, welches der
 Pflichtablieferung unterliegt, (GBL S. 289) wird be-
 stimmt:

Die vereinheitlichten Erzeugerpreise für Schlacht-
 vieh ermöglichen eine Festsetzung von einheitlichen
 Großhandels- und Kleinhandels-Abgabehöchstprei-
 sen für Fleisch und Fleischwaren für das Gebiet der
 Deutschen Demokratischen Republik. Diese betragen
 ab 1. April 1950:

1. Großhandelsabgabepreise für Fleisch in Hälften und
Vierteln

Rindfleisch:	Höchstpreise je 100 kg in DM		
	Hälften:	für Vorder- viertel:	für Hinter- viertel:
I. Qualität			
Ochsen und Färsen	196,—	191,—	200,—
Bullen.....	192,—	190,—	* 194,—
Kühe.....	192,—	189,—	194,—
II. Qualität			
Ochsen und Färsen	172,—	168,—	175,—
Bullen.....	164,—	162,—	166,—
Kühe.....	162,—	159,—	164,—
III. Qualität			
Ochsen und Färsen	152,—	148,—	155,—
Bullen.....	144,—	138,—	149,—
Kühe.....	134,—	133,—	134,—
Kalbfleisch:	Höchstpreise für Hälften		
	je 100 kg in DM		
	X. Qualität		II. Qualität
Kälber.....	226,—	190,—	
Hammelfleisch:			
Lämmer, Hammel	246,—	212,—	
Schweinefleisch:			
Schweine		186,—	
Ziegenfleisch:			
Ziegen i. j. * s	512,—	5212,—	

2. Großhandelsabgabepreise für Fleisch (ausgehauen)
und Fleischerzeugnisse (Wurstwaren)

a) <u>Rindfleisch</u>	Höchstpreise je kg in DM	
	I. Qualität	II. Qualität
Roastbeef ohne Knochen . . .	3,30	2,74
„ mit „ . . .	2,50	2,20
Filet (Lende).....	3,70	3,45
Schmorfleisch mit Knochen . . .	2,02	1,74
„ ohne „ . . .	* 2,60	2,24
Rouladen	2,74	2,48
Gulasch.....	2,30	1,88
Suppenfleisch, Kamm, Fehlrippe		
Querrippe.....	* 2,—	1,64
Spannrippe, Brust und		
Hesse, Beinfleisch . . .	1,82	1,28
Suppenknochen . . .	0,45	0,28
Schäbelfleisch, mageres . . .	2,66	—
Gehacktes, durchwachsenes . . .	2,10	—
Ochsenchwanz . . .	1,92	—
Talg, roh.....	1,20	—
„ , ausgelassen . . .	1,40	—
Leber.....	Vc	—

Rindfleisch (Innereien)

Kopf mit Zunge und Him	0,70	—
„ ohne „ „ „	0,25	—
Lunge . . .	0,54	—
Herz.....	1,40	—
Zunge mit Schlund . . .	2,24	—
„ ohne „ „	3,50	—
Euter . . .	0,50	—
Pansen, gebrüht . . .	0,50	—
Milz	0,74	—
Nieren	1,50	—
Hirn je Stück	0,75	—
Blut je Liter.....	0,25	—
Därme je Satz.....	5,—	—
Därme je Satz bei schweren		
Tieren über 600 kg . . .	6,—	—
Masken (Fußhäute) . . .	0,36	—

b) Kalbfleisch

	Güteklasse	
	I. DM	II DM
Keule mit Knochen . . .	2,74	2,38
„ ohne „ . . .	3,66	3,18
Schnitzel.....	3,98	3,48
Rücken mit Nierenstück . . .	2,74	2,38
Kotelett in Scheiben . . .	2,90	2,38
Blatt (Bug).....	2,56	2,08
Bauch mit Brust.....	2,28	1,84
Kamm, Hals.....	2,28	1,90
Hachse.....	1,60	1,26
Leber.....	3,48	—
Gulasch.....	2,56	—

Kalbfleisch (Innereien)

Geschlinge.....	2,26	1,90
Lunge mit Herz.....	1,30	—
„ ohne „ „	1,04	—
Herz	1,44	—
Kopf mit Zunge und Him	1,16	—
Zunge mit Schlund . . .	3,—	—
Kalbsgekröse.....	0,80	—
Hirn je Stück.....	0,70	—
Füße je Satz.....	0,80	—

c) Hammelfleisch

Keule.....	2,70	2,42
Rücken (Nierenstück) . . .	2,70	2,42
Kotelett in Scheiben . . .	2,88	2,52
Dicke Rippe (Kamm) . . .	2,42	2,24
Bug (Blatt).....	2,42	2,24
Brust und Bauch . . .	2,16	—
Dünnung . . .	2,16	—
Leber . . .	3,24	—
Hammeltalg, roh . . .	1,20	—
„ , ausgelassen . . .	1,40	—